

Les Entrées

La salade de homard des magnans 48

Œufs brouillés à la truffe 35

*Piccatas de foie gras de canard et escalope de ris de veau
sur une tranche de pain de campagne toastée* 38

Les Poissons

Poêlée de st-jacques à la truffe 35

*Le filet de saint-pierre cuit simplement à l'huile d'olive,
petits légumes du moment, jus au safran* 36

Le homard rôti entier des Magnans 55

Les Viandes

*Le filet de bœuf et son piccatas de foie gras de canard,
galette de pommes de terre à la truffe* 40

*Le carré d'agneau rôti aux herbes,
polenta crémeuse aux olives, jus corsé* 32

*Le pigeon désossé servi entier au cognac,
piquillos farcis à la mousse de volaille et pignons de pin,
jus au poivre de Séchuan* 28

Prix en Euros ttc

Les Desserts

L'assiette de fromages 12

L'assortiment de sorbets 12

*Le moelleux au chocolat
servi tiède accompagné de sa glace vanille* 10

Tarte au citron meringuée 10

Les crêpes façon Suzette 12

La gourmandise du pâtissier 16

Une sélection de vins peut vous être proposée pour accompagner votre dessert

Prix en Euros ttc